

Colony of Seychelles.



BULLETIN

DU

DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET INDUSTRIEL DES
ILES SEYCHELLES.

[No 11.]

(Février 1931.)

Published by Command of His Excellency the Governor.



PRINTED BY THE SUPT. OF PRINTING,
AT THE GOVERNMENT PRINTING OFFICE.
Victoria, Mahé—Seychelles.

LE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE ET INDUSTRIEL DES ILES SEYCHELLES.

Il y a au moins six facteurs qui régissent le développement agricole et industriel de cette Colonie. Ils sont par ordre d'importance :

1. Les facteurs agrolologiques (composition du sol etc).
2. „ climatiques (température, pluviométrie).
3. „ biologiques.
4. „ botaniques.
5. „ économiques.
6. „ qui se rattachent à l'éducation agricole.

1. Facteurs agrolologiques.

Le sol des Seychelles est d'origine granitique dans le groupe de Mahé. Il est exclusivement madréporique dans les îles éloignées. Dans le groupe de Mahé c'est une latérite formée en place, à l'exception des alluvions des embouchures de rivières qui proviennent de l'entraînement du sol des montagnes. Ces alluvions ammoncelées sur le littoral où le sable madréporique vient aussi s'accumuler en sens opposé constituent des terres d'une grande fertilité quand elles sont bien drainées. La latérite des Seychelles est naturellement très pauvre en éléments chimiques, quoique bien constituée physiquement, n'étant pas trop argileuse. Des feux de brousse et des cultures répétées de plantes vivrières ont épuisé le sol. L'érosion des pentes s'est effectuée sur une telle échelle que souvent il n'y a pratiquement plus de sol laissé sur la roche sous jacente et quand il en reste c'est un sol dont une grande partie des éléments fertilisants a été enlevée. Aussi est-il difficile de trouver sous les tropiques un sol plus pauvre en chaux, en potasse et en humus. Très souvent ces éléments font même complètement défaut. Le manque de potasse spécialement, dont les principales cultures tropicales sont si avides, est une calamité : le tronc sec du bananier en contenant 12 o/o, les cendres de la tour de coco 40 o/o. Combien doivent souffrir les plantes venues dans de telles conditions ? Elles sont la proie de toutes sortes d'insectes et de maladies survenant à la suite de leur dépérissement. Le premier soin d'un planteur dans cette colonie doit être de se garantir contre l'érosion du sol au moyen de plantes de couverture et de terrassement. Ensuite, il faut qu'il fume le sol avec des engrais appropriés, avant que le dépérissement et son cortège de maladies ne soient trop accentués.

Ceux qui s'occupent de cultures légumières savent que l'on doit employer à cet effet un poids de fumier presque égal à celui du sol que l'on veut cultiver. Heureusement que dans notre colonie, où le guano se vend à Rs 20 la tonne, il n'est pas difficile de rendre au sol sa fertilité première ; du moment qu'on dispose en même temps des conditions climatiques qui sont si favorables à la végétation qu'en moins de 25 ans l'on peut, grâce aux albizzias et aux acacias, reconstituer la couche d'humus sans laquelle la culture des plantes tropicales est impossible, surtout dans les pays chauds.

Dans les îles madréporiques il y a, comme vous savez, une très forte proportion de chaux, de phosphate et d'azote dans le sol provenant des dépôts de guano. Mais ici encore il y a peu ou pas de potasse dans le sol. De plus, la couche de guano sur du sable calcaire provoque la cimentation de celui-ci et la formation des conglomerats ou "pavés", qui dans quelques îles atteignent une épaisseur de 6 pieds qu'il est difficile d'ameublir sans recourir aux explosifs et qui par conséquent rendent ces îles impropres en partie à la culture du cocotier. Dans d'autres îles des pavés n'existent pas et il serait prudent de les empêcher de se former par des façons culturales appropriées, mais partout il y a ce manque de potasse qui diminue sans cesse la résistance des cocotiers aux maladies. La fumure aux moyens d'engrais potassiques est aussi impérative dans ces îles qu'ailleurs.

II. Facteurs climatiques.

La pluviométrie des parties basses de l'île varie entre 70 et 135 pouces d'eau par an. Elle est double dans les montagnes. Dans le groupe de Praslin la pluviométrie varie entre 40 et 75 pouces. Dans les îles éloignées la chute d'eau totale se rapproche de celle de Mahé, mais avec une plus longue période intermédiaire de sécheresse. Il n'est donc pas étonnant de trouver des plantes telles que le cachou (*Anacardium occidentale*) et la bigarade (*citrus mitis*) qui viennent mieux dans le groupe de Praslin qu'à Mahé, tout au moins au point de vue de la production des fruits. Dans le groupe de Mahé, ces mêmes arbres ont une tendance à revêtir une végétation foliacée exubérante en raison de l'humidité plus grande de l'atmosphère. L'influence respective et réciproque du sol et du climat peut changer quelque peu cette ligne de démarcation qui règle l'activité végétative. Un sol riche en humus et en autres éléments fertilisants retient plus d'humidité en temps sec que les sols qui en sont dépourvus. Les effets de la sécheresse sont très préjudiciables aux plantes habituées à

l'humidité. Beaucoup d'entre vous peuvent se rappeler la période sèche qui a prévalu de 1905 à 1912 pendant laquelle des centaines de cocotiers périssaient sur les pentes de montagnes où ces arbres dépendent presque exclusivement des eaux d'infiltration du sol pour leur nourriture. La température qui dépend à un si haut degré de la latitude et de l'altitude est un des facteurs qui empêchent par exemple les plantes comme le géranium de pousser aux Seychelles. Ici il y a trop de chaleur et d'humidité pour cette plante. Le Directeur du Jardin de Kew a montré dernièrement combien les plantes peuvent perdre leurs caractères distinctifs en changeant de milieu. L'abaca qui produit les cordes de Manille s'acclimate difficilement en dehors des Philippines. Les camphriers transplantés ailleurs produisent beaucoup moins de camphre solide qu'à Formose, leur pays natal. Le vétiver ne produit aux Seychelles qu'une huile qu'on ne peut séparer des eaux mères sans avoir recours à des procédés chimiques coûteux, tandis qu'à Bourbon, qui est à 21° sud, cette huile est obtenue dans des appareils primitifs sans aucun effort, au dessus de 1,500 pieds d'altitude.

III. Facteurs Biologiques.

La composition du sol, la pluviométrie et la température dans de petites îles océaniques influencent dans une large mesure l'équilibre de la nature. Les insectes et les champignons trouvent des proies faciles dans les plantes débiles venant dans des sols pauvres, gorgés d'humidité. Les insectes introduits ou indigènes ne sont pas tenus en échec par les parasites naturels d'une manière régulière dans ces petites îles éloignées les unes des autres, comme ils le sont dans les pays continentaux où les parasites ont plus de chance de se répandre naturellement. De brusques variations dans la température de l'air et dans l'acidité du sol, parmi d'autres facteurs impondérables, peuvent être la cause des maladies de certaines plantes. Il suffit d'étudier l'apparition soudaine des cochenilles dans quelques localités et leur disparition non moins soudaine pour se faire une idée de l'influence des facteurs biologiques sur l'état sanitaire des cultures dans la colonie. Nous avons échappé jusqu'ici au plus dangereux de ces insectes, l'aspidiotus destructor, qui existe à la Réunion et à Maurice. Beaucoup de nos insectes de la même famille sont maintenant parasités par des champignons entomophages, comme le *Pseudomicrocera Henningsii*, qui a été récemment découvert dans le sud de Mahé. Les bernacles que nous avons font généralement peu de tort dans les autres contrées insulaires comme la nôtre, quand les conditions de culture sont meilleures.

IV Facteurs Botaniques.

Il est de bonne règle de transplanter des espèces végétales d'un pays à un autre, quand il y a des affinités botaniques dans la flore des deux pays. Si la vanille réussit si bien aux Seychelles, c'est parce qu'on y trouve une variété de vanillier sauvage. De même, si les cocotiers sont bien adaptés à la culture de ce pays, en dépit des conditions culturales défavorables, c'est qu'il y existe 5 espèces de palmiers endémiques qui prédominent dans la brousse de l'île, sans compter le cocotier de mer. D'autre part ces plantes prennent leur nourriture à la surface du sol et viennent bien dans les sols rocailleux et superficiels, quand il y a des eaux d'infiltration permanentes dans ces mêmes sols. Il en est de même des ananas qui réussissent bien ici, parce qu'ils sont des plantes à faible système racinaire dont les ancêtres étaient épiphytiques. Plusieurs variétés d'ananas se sont si bien acclimatées dans le pays qu'elles se sont échappées de la culture en retournant au type primitif pour former des massifs importants sur les escarpements des montagnes. Le cannellier de Ceylan qui est un arbuste peu exigeant, quoique d'un système racinaire plus puissant, est bien adapté à nos terrains pauvres et humides. Il a été introduit par Monsieur Poivre en 1762 de Ceylan où il y a une douzaine de variétés distinctes du même cannellier. C'est très possible que l'on n'ait introduite, à cette époque qu'une seule bonne variété de cette plante, ce qui nous permet aux Seychelles d'obtenir sans doute plus de rendement qu'à Ceylan. On sait par analogie, d'ailleurs, que les plantations de palmiers à huile de Sumatra, qui ne proviennent que d'une seule variété introduite, sont plus productives que les mêmes palmiers indigènes de la Côte d'Or et du Dahomey où des variétés innombrables co-existent dans toutes les plantations. Le cannellier réussit d'ailleurs également à la Réunion et à Maurice où on le trouve à côté d'autres espèces indigènes à l'état subspontané dans les zones humides et chaudes de ces colonies. La citronnelle aussi est représentée dans ces deux dernières colonies par des espèces indigènes. Cette règle s'applique aussi au sisal, à l'aloès, aux aurantiacées, au poivre, au caoutchouc d'Assam, à l'ylang ylang, au cardamome, au café etc. dont on retrouve des espèces voisines à l'état indigène ou spontané aux Seychelles.

La Malaisie et Ceylan nous ouvrent un vaste champ de recrutement pour l'introduction de nouvelles espèces économiques. Le sol et le climat de ces deux dernières colonies présentent tant d'analogie avec ceux des Seychelles que, lorsque je voyageais en Extrême Orient, j'avais souvent l'illusion de me trouver encore aux Seychelles, surtout lorsque je me trouvais en présence du même sol latéritique, sur des collines ou des pentes escarpées et parsemées des mêmes blocs de granite autour desquels poussaient des fougères semblables aux nôtres (*Glichenia dichotoma*). Il y a de grandes analogies entre les plantes indigènes de la Malaisie et celles des Seychelles; les *Nepenthes*, *Gayac*, *Morinda* (bois tortue) *Ipomea*, *Melastoma* (b. calou) ainsi que beaucoup d'autres *Rubiacees* et *Sapotacees* en sont des exemples typiques. C'est cette analogie qui fortifie l'hypothèse de l'existence d'un ancien continent réunissant la Malaisie et l'Afrique, continent dont les îles, comme l'Archipel des Seychelles, sont les derniers vestiges.

V Facteurs économiques.

La rareté des capitaux a souvent empêché l'établissement de nouvelles industries dans la colonie. En ce moment, grâce aux dons généreux du Gouvernement métropolitain pour l'achèvement de nos routes et l'établissement de nouvelles industries et aussi grâce aux prêts agricoles du Gouvernement local, la situation s'est beaucoup améliorée. Des institutions locales de crédit agricole font encore défaut.

Le coût élevé du frêt, d'autre part, contribue dans une large mesure à gêner le développement industriel de cette colonie. Quoique cette situation se soit améliorée également, elle est encore assez mauvaise pour ne permettre guère que l'exportation d'articles valant relativement beaucoup d'argent sous un faible volume. Les difficultés de transport sont encore plus accentuées pour les articles provenant des îles éloignées pour alimenter le marché de Mahé, alors que ces îles encore inexplorées sont susceptibles de produire des vivres en abondance.

Les sociétés co-opératives de crédit et de vente basées sur les systèmes adoptés en Afrique du Sud, où les Agriculteurs se groupent en syndicats, aideraient beaucoup les planteurs d'ici, non seulement dans la vente de leurs produits, mais aussi en leur donnant de plus grandes facilités pour l'achat de leur matériel d'exploitation. Nous avons déjà une Ordonnance (No. 10 de 1923) qui a prévu l'établissement de sociétés co-opératives locales. Un autre facteur économique de grande importance est la nécessité de produire des articles d'exportation de préférence à ceux qui sont de consommation locale, de façon à augmenter le pouvoir d'achat de la Colonie en même temps que son commerce. Les articles de vente locale restent le plus souvent invendus quand la colonie subit une crise de dépression commerciale.

VI Facteurs qui se rattachent à l'Education agricole.

Il faut se rappeler que Java a pu produire, pendant ces 50 dernières années, des denrées à bien meilleur marché que les autres pays, grâce aux connaissances agricoles des planteurs Hollandais qui sont des jardiniers de naissance. Comme chacun sait, l'industrie de la quinine est maintenant un monopole exclusif de Java. Les plantations d'arbres à quinquina de l'Inde et de Ceylan n'ayant pu lutter contre la concurrence de leurs voisins où les plantations donnaient des rendements bien supérieurs, grâce au greffage des espèces de haute contenance en quinine sur des sujets rustiques et pauvres en quinine cultivées exclusivement ailleurs. Il en est de même pour le sucre, le poivre, la guttapercha, le palmier à huile, la fibre de sisal. Ces produits de Java ont chassé du marché les autres produits des pays moins avancés au point de vue agronomique. A Mahé même le sucre de canne de Java se vend meilleur marché que celui de Maurice, parce qu'à Java ils ont de nouvelles variétés de canne à sucre très riches et très rustiques obtenues par des croisements multiples avec des variétés sauvages à grands rendements et résistantes aux maladies.

L'étude biologique seule révèle les lois naturelles qui régissent la vie des plantes, des animaux et des hommes. Les plantes desquelles l'alimentation animale et humaine dépend exclusivement devraient recevoir autant d'attention que les animaux et les humains eux-mêmes.

De nos jours il est si facile de surproduire un article, qui en d'autres temps rencontrerait peu de concurrence sur le marché, qu'il est impossible de ne pas ajuster les industries d'un pays avec le progrès réalisé ailleurs et de continuer à n'employer que des méthodes périmées. Un vrai monde sépare le planteur progressif actuel de celui qui persiste dans les méthodes anciennes.

Plantes dont la culture est à recommander aux Seychelles.

Les plantes suivantes ont été introduites durant ces 27 dernières années :

1. Les hybrides des théiers d'Assam, en 1903.
2. Cacaoyer de Ceylan du type ferastero en 1904.
Avant cette époque 8 tonnes de cacao étaient exportées des Seychelles par an.
3. Muscadiers de Ceylan 1904.
4. Caféiers robusta, excelsa, et des hybrides de Java "
5. Noix de Cola de Ceylan (maintenant subsponsanées) "
6. Coca (les deux variétés) "
7. Camphriers qui ne viennent pas bien "
8. Palmiers à huile de Nigérie, du Lagos et du Cameroun, y compris les variétés à coque molle..
9. Sisal des Bahamas, le hennequen du Mexique "
10. Ramie de Ceylan "
11. Tuba (Barris elliptica) de Java qui fournit un des meilleurs insecticides de contact connu.

12. Arbres fruitiers de toutes les espèces tropicales tels que :—

Papayes sélectionnées d'Hawaii.
 Mangoustans de Ceylan et de Singapour.
 Cerisiers du Brésil.
 Manguiers de l'Inde, de Ceylan et de Java.
 Myrciaria (Jabaticoba) du Brésil.
 Namnam de Ceylan.
 Arbres à beurre de l'Afrique Occidentale.
 Sapotilliers de Malaisie.
 Rambutan „ Ceylan.
 Santol „ Java.
 Noix du Brésil.
 Noix de Pili (Java et Philippines).
 Groseilliers de Ceylan (Ceylan).
 Avocats du Sud Afrique et de Maurice.
 "Star Apple" de Ceylan et de Panama.
 Goyaviers de la variété Feijoa, Casimiroa, du Brésil.
 "Sapotes" du S. Amérique.
 Sapotes jaunes (Lucuma) Brésil.
 Jujubiers Inde et Maurice.
 Noix de Queensland... .. Australie.
 Eugénias Brésil.
 Rollinias de Maurice.
 Ananas „ Brésil.
 Fruits à pain de Marang ... „ Philippines.
 Sorindeia „ Madagascar.
 Glycosmis „ „ etc etc.

En fait, parmi les 99 espèces fruitières recommandées par l'"East Malling Research Bureau" comme susceptibles d'être introduites dans la colonie, plus de 80 espèces avaient déjà été introduites.

13. Semence d'Ajowan du Punjab 1904

14. Gutta percha et quinquina de Java

15. Cette dernière espèce ne trouve pas une altitude suffisante pour être plantée d'ici.
 Benjoins de Ceylan et de Maurice (Styrax et Terminalia) 1906

16. Cardamomes de Ceylan (fructifie au-dessus de 800 pieds d'altitude).

17. Gingembre de la Jamaïque et de Cochinchine 1912

ne réussissent pas bien en raison de la pauvreté du sol.

18. Arachides de Sierra Leone qui pourraient convenir aux îles madréporiques.

19. Arbres d'ombrage et des essences forestières tels que les albizzias et parkias de Java ; copaliers de Madagascar ; cèdres de Singapour ; khayas de l'Afrique occidentale ; acacias d'Australie ; hybrides d'eucalyptus de Maurice et des variétés à essence d'Australie ; le Mahogany (acajou) des Antilles et de Panama ; quatre espèces de filaos de l'Est Africain ; des junipers de Maurice, de Chypre et de l'Afrique du Sud ; des grevillea, Melia et Berrya de Ceylan ; des araucarias d'Australie &c., &c.

20. Parmi les fourrages. L'éléphant grass et ses sous-variétés des Etats Unis ; différentes légumineuses comprenant le haricot buissonneux et le soya introduits des Etats-Unis et de Java ; le Para grass de Ceylan ; l'algroba d'Hawaii ; des paspalums de Ceylan &c.

L'Assystasia Coromandeliana introduite en 1911, maintenant répandue partout et fournissant le meilleur et le plus riche fourrage disponible pendant la saison sèche. Localement cette herbe est connue sous le nom de mangetout ; on en fait le plus grand cas à la Guiane depuis peu de temps.

21. Palmiers à rotin de Java.

22. Arequier, Ronier, Cocotier nain de Malaisie, Palmiers gru gru et Cohune des Antilles et du Honduras.

23. Les meilleures plantes améliorantes pour engrais verts telles que :

3 variétés de Centrosema

3 „ „ crotolarias

1 „ „ tephrosias

1 „ „ vigna (hosei)

4 „ „ indigoferas

1 „ „ calopogonium

7 „ „ desmodiums

Le gliricidia, l'albizzia et une douzaine de variétés d'acacia. Les acacias des pays plus tempérés (wattle bark acacias) ne viennent pas ici.

24. Plantes vivrières dont les bananes Gros Michel de Fiji en 1912 ; d'autres bananes de Ceylan et de Malaisie ; des variétés de patates douces et de manioc de Singapour et de Maurice ; du riz, du maïs de Russie, des sorghos du Tanganyika ; des aroïdées comestibles des Antilles.

25. Quatre épices (Pimenta officinalis) des Antilles.

26. Aleurites (Fordii et Montana) par l'intermédiaire de Kew.

27. Menthes anglaises et japonaises (*M. piperita* et *M. arvensis*).
28. Geranium de Bourbon.
29. Kapok de l'Afrique Orientale.
30. Caoutchouquiers des différentes familles : castilloa, Para, Assam, Mascarenhesia, Landolphia, Willughbeia.
31. Tabac des Bermudes de la Rhodésie et de l'Afrique.
32. Divi divi de Ceylan.
33. Ravinsara de Madagascar.
34. Noix vomiques (*strychnonux vomica*) de l'Inde.
35. Divers citrus, comme le Néroli et la Bergamotte, ont été introduits par Monsieur d'Emmerez de Charmoy vers 1912.
36. La noix vomique de l'Inde méridionale etc, etc.

La question maintenant à résoudre est de savoir pourquoi, ayant tant de plantes en main, il n'y a pas eu un plus grand nombre d'industries qui se soient établies ici. Quoique nous ayons peu de statistiques, nous savons qu'à une époque lointaine la culture des variétés des cotons "Georgia sea island" formait l'industrie principale, spécialement dans le groupe des Amirantes où il existe une variété de coton indigène (*G. purpurascens*). Cette culture a graduellement disparu après l'abolition de l'esclavage, quoique les Seychelles produisaient encore du coton il n'y a pas longtemps, puisque bien des personnes se souviennent encore des vieilles dames de Maurice qui tissaient le coton des Seychelles.

La culture du vauquois (*pandanus*) fut adoptée ensuite pour servir à la confection de sacs qui étaient exportés sur Maurice où ils servaient à emballer le sucre. Ces sacs de vacoa furent aussi utilisés pour emballer le savon, quand cet article de fabrication locale bien perfectionné fut exporté sur Madagascar, Zanzibar et l'Afrique Orientale, avant que ces mêmes colonies ne fassent leur propre savon. L'on s'adonna ensuite à la confection de ces articles de ménage si appréciés jusqu'à présent en se servant de fibres du coco de mer qui sont encore tressées avec tant d'art dans quelques familles du pays. Cette industrie très intéressante des pailles tressées survit encore de nos jours et sert à la confection des chapeaux.

L'exploitation des forêts pour l'exportation du bois se poursuivit parallèlement pendant tout ce temps sans la moindre tentative de reboisement. C'est seulement vers 1880 que des plants de vanilliers furent introduits de Maurice et de Bourbon. L'on savait longtemps auparavant qu'un vanillier indigène existait dans la colonie. Les progrès de l'industrie chimique et la fabrication synthétique de la vanilline ont porté après 1903 un coup de grâce définitif à cette culture. Ici encore la vanille n'était pas cultivée aux Seychelles, comme elle devrait l'être, par suite de la pauvreté naturelle et du manque de fumure des terres, et c'est cette négligence des façons culturales qui a provoqué en partie l'abandon de la culture de cette orchidée plus rapidement qu'ailleurs ; à Bourbon, où les procédés de culture sont plus modernes, on met le vanillier dans des champs de cannes abondamment fumés sur des tuteurs de vacoa ou de filao de croissance rapide et, après 4 ans de récolte, on déboise tout le terrain pour le remettre en canne à sucre et renouveler la fumure. Sans nul doute la dégénérescence des lianes de vanille est moins grande dans une pareille rotation de culture que dans les sols pauvres ravinés et non fumés des Seychelles. Le caféier de Libérie qui était en faveur à la même époque n'a pas rencontré des sols suffisamment riches pour lui permettre de résister aux cochenilles et aux autres maladies parasitaires. Cependant depuis 1911 le *cephalosporium lecanii* qui a été introduit de Ceylan a tenu en échec la cochenille du caféier (*lecanium viride*) et les nouvelles plantations du caféier robusta plus rustique reprennent un nouvel essor.

C'est en 1903 que les premières expériences de distillation des huiles essentielles furent faites au laboratoire. 10 échantillons différents furent soumis à cette époque aux autorités de Londres pour être évalués. L'industrie émergea de la période expérimentale en 1908 quand Mr Lanier érigea une première distillerie moderne à Sans Souci. Cette première distillerie acquise peu après par Mr de La Grange sert encore après 20 ans. Maintenant la distillation des huiles essentielles a remplacé l'industrie de la vanille. La valeur de l'écorce de cannelle et de l'essence de feuilles exportées de 1908 à 1916 atteignit 1 million de roupies. Les Seychelles exportent maintenant 60,000 litres d'huiles essentielles annuellement, principalement celle des feuilles de cannelle qui valent un demi million de roupies.

En 1904 les Messieurs Petit entreprirent la culture des bananiers pour fabriquer une farine alimentaire et des fruits desséchés. Le prix offert à ces Messieurs par la Maison Pattinson de Londres ne s'éleva qu'à Rs 25 les cent livres pour la farine alimentaire. Cette farine fut trouvée d'une qualité tout à fait supérieure lorsqu'elle était fabriquée au moyen des bananes St Jacques, Malgache et carré, qui donnent une farine de couleur orange, tandis que les autres bananes donnent un produit grisâtre beaucoup moins apprécié. Maintenant que le cours de ces farines s'est relevé, cette industrie mérite à nouveau d'attirer l'attention des planteurs. Il est malheureux que nous n'ayons plus de communications directes avec Aden et Suez comme autrefois alors que les Messageries Maritimes faisaient escale ici jusqu'en 1915. A cette époque 500 à 1000 régimes de bananes étaient exportées mensuellement par cette voie. Les Messieurs Petit qui préparaient leurs farines à l'Hermitage ont aussi préparé des bananes desséchées, de la vanille et d'autres conserves de fruits, en même temps qu'ils introduisaient les méthodes modernes pour l'extraction de l'huile de coco et la préparation du copra dans des calorifères perfectionnés. Monsieur Louis Edouard Lanier a, paraît-il, récemment

tenté un nouvel essai de préparation de bananes desséchées à Ma Constance et les résultats de ce nouvel essai ne sont pas encore connus. La culture du bananier est très répandue ici. Mais comme cette plante est exigeante et demande de grosses fumures, les plantations deviennent vite la proie de maladies causées soit par le charançon qui s'attaque au tronc, soit par des champignons du genre fusarium qui, quoique voisins du champignon qui cause le "Panama disease", n'est pas le même que celui-ci qui fait tant de ravages dans les plantations de l'Amérique tropicale. Dans un pays humide, comme les Seychelles, le bananier pourrait être planté sur une grande échelle à la condition de lui donner les engrais qui lui sont nécessaires.

En 1912 Mr Cayol lança une usine pour la préparation des fibres de coco et réussit à produire des cordages sur une petite échelle au grand profit de la navigation côtière.

Le poivrier, le cacaoyer, le muscadier ont été plantés dans différents endroits et il n'y a pas de doute que ces plantes soient bien adaptées au sol et au climat du pays. Il en est de même pour le cardamome, le théier, la noix de cola, le coca, le ricin, le caoutchouc, qui ont réussi déjà expérimentalement dans les localités qui leur étaient convenables individuellement. Parmi les autres tentatives agricoles, il faut mentionner celle de la fabrication du citrate de chaux à Silhouette pendant quelques années en se servant de bigarades comme matière première au lieu de limon. Les bigaradiers sont des arbres venant dans la brousse et très prolifères. Le jus des fruits, petits mais nombreux, contiennent autant d'acide citrique que celui du limon (8 à 9o/o).

Les girofliers ont complètement disparu à la suite d'une exploitation abusive pour la distillation des feuilles à laquelle ils ont été en butte et pour la production du bois de chauffage et de construction. Le manglier d'Aldabra qui fournit une bonne écorce à tannin a été exploité dans ces îles vers 1910.

Le caoutchouquier de Para fut une culture intéressante sur les petites exploitations convenables quant le cours du caoutchouc dépassait 10 pence la livre. Les terrains convenables sont trop parsemés dans la colonie pour permettre la création de grandes exploitations.

De toutes ces industries on peut dire qu'aucune n'a été prospère, sauf celle des huiles essentielles auxquelles le climat de la colonie est excessivement favorable, si l'on en juge par les résultats obtenus dans la distillation du patchouli et de la cannelle. Le patchouli produit ici 54 litres à la tonne de feuilles sèches tandis qu'à Penang on n'en produit que 45 en moyenne. L'ylang ylang, le palmarosa, les basiliques, l'ambrette ont été essayés et ont donné des résultats encourageants. Malheureusement l'huile essentielle d'ambrette ne se conserve pas et ce sont les graines elles-mêmes qui doivent être exportées. L'huile d'ylang ylang est aussi de conservation aléatoire.

Le prix des huiles essentielles est sujet à de grandes fluctuations ; mais de nos jours avec la facilité des communications d'un pays à un autre le cours de toutes les matières premières est exposé aux mêmes fluctuations.

L'industrie des huiles essentielles devrait même s'étendre dans cette colonie car, en dépit des fluctuations inattendues relatives à ces denrées sur le marché, il faut reconnaître que nos planteurs ont acquis progressivement l'expérience de la conduite des distilleries à essences et aussi celle d'utiliser les résidus de ces usines qui fournissent un engrais important pour les cocoteraies. Cette industrie, en outre, n'exige pas trop de main d'œuvre ni de gros capitaux. Les produits manufacturés sont de faible volume et facilement exportables par conséquent. Le climat et le sol de cette colonie se montrent, avant tout et en général, des plus favorables à cette industrie. La pratique des cultures intercalaires dans la cocoterie est très favorable à celle-ci et doit être recommandée pour certaines plantes. Le cocotier qui a toujours résisté ici, grâce aux conditions climatiques favorables même quand il végète dans la brousse bénéficie des procédés de culture appliqués à certaines plantes intercalaires lorsque ces dernières ne se développent pas au point d'empêcher l'aération des cocoteraies. Par contre le cannellier, l'ylang ylang, le caféier, le poivrier, le bananier, le muscadier &c., sont des plantes qui ne sont pas du tout indiquées pour être plantées intercalairement entre les cocotiers, ces derniers étant déjà handicapés par la pauvreté des sols. L'ancienne pratique d'interplanter des vanilliers sur des tuteurs arborescents entre les cocotiers et aussi une très mauvaise entreprise agricole qui a été souvent la cause que dans le passé ces massifs de végétation entremêlée, ont été l'origine de l'infection des cocoteries par beaucoup de maladies. La cocoterie doit donc être débarrassée de toute végétation arbustive intercalaire et seules doivent être préconisées, comme cultures secondaires, les plantes herbacées comme le patchouli. On ferait bien également de renoncer aux Seychelles à la culture du cocotier au dessus de 700 pieds d'altitude et de s'adonner à la culture des autres plantes industrielles exclusivement sur les montagnes, sans aucun mélange de plantes intercalaires d'un côté comme de l'autre. Mais ici encore on doit se rappeler qu'on a affaire à un sol épuisé et que peu de plantes en dehors des plantes à parfum comme la cannelle peuvent devenir spontanées dans de tels terrains. Je ne vois en dehors du cannellier que bien peu de plantes qui s'accommoderaient comme le cannellier à vivre dans la brousse non éclaircie excepté : l'aloès ou chanvre de Maurice, le sisal, le cachou, le cola et la bigarade. La réussite dans la culture de l'aloès et la bonne préparation des fibres était autrefois très difficile. La position a changé maintenant, grâce à une défibreuse automobile (Le Ruthford decorticator) qui consomme en outre très peu d'eau pour le nettoyage des fibres. L'aloès est aussi une plante dont les résidus servent à préparer des engrais de valeur dont le pays a grand besoin. Les fibres d'aloès valent £35 à £40 la tonne et sont de ce fait d'une valeur suffisante pour s'accommoder des frais d'exportation. L'aloès s'accommode des terrains accidentés et rocheux qui abondent aux Seychelles. Il ne redoute que l'eau stagnante. A part l'aloès il y a peu de plantes industrielles connues excepté le bigaradier et le cachou qui s'adaptent également à ces sols sans exiger un nettoyage complet du terrain. Les îles madréporiques éloignées qui ont un sol très riche sont désignées pour l'industrie des huiles essentielles et surtout des fibres. Dans le groupe d'Aldabra le sisal introduit à titre d'essai est devenu une plante spontanée.

Le bigaradier (*citrus mitis*) et le cachou sont établis partout dans l'île. C'est à souhaiter que leur culture soit entreprise sur une plus grande échelle surtout dans les zones moins pluvieuses de Praslin. Le bigaradier est en effet très résistant et pousse aussi bien de semence que de rejet de racines, ce qui fait que des massifs impénétrables se forment même là où le sol est pauvre. En dehors du citrate de chaux provenant du jus des fruits, les fleurs et les feuilles du bigaradier produisent une huile essentielle analogue à celle connue sous le nom de "petit grain".

La noix de cachou s'est faite une réputation sur les marchés d'Europe quoique les amandes du Levant et de Barcelone leurs soient préférées. Leur cours à Londres est de 50 à 60s. le cwt.

L'Imperial Institute nous a fait savoir dernièrement que l'essence d'eucalyptus *citriodora* provenant des feuilles de jeunes plants de 14 mois valait 2/4 à Londres.

Beaucoup de plantes à parfum ainsi que des limoniers peuvent être cultivés dans les îles éloignées où le sol est trop rocheux pour le cocotier sans compter les plantes vivrières qui sont là-bas beaucoup plus productives qu'à Mahé. Ces îles madréporiques rocheuses où le guano de surface inexportable s'est accumulé en couches profondes formeront avant longtemps sans doute des greniers d'abondance où déjà l'on voit les plantes vivrières comme le maïs, la patate, l'arouille &c. produire 10 fois plus qu'à Mahé. En développant des cultures de maïs, et autres denrées de consommation locale, des plantes à parfum etc., dans les îles éloignées on obtiendrait sur place une plus grande main d'œuvre pour l'établissement éventuel des pêcheries. Ces industries de la pêche ne peuvent manquer de s'établir dans une colonie, abritée des cyclones, ayant 60,000 milles carrés de récifs submergés, habités par une abondante population de tortues et de poissons sans compter les trépangs et les algues qui ont une grande valeur commerciale. Les sous-produits de la pêche, comme l'huile et l'engrais de poisson, sont aussi à considérer éventuellement dans un pays agricole et industriel. En attendant dans le groupe de Mahé on se trouvera bien de continuer la production des huiles essentielles, de planter du poivre, des cardamomes, des muscadiers, des bigaradiers desquels on peut extraire également des huiles essentielles; des plantes à résine comme le benjoin, le copalier, le bancoulir de Chine dont les produits valent plus de 1/5s. la livre. Ces plantes sont actuellement à l'essai à la station botanique. La plupart de toutes ces plantes ont été disséminées dans les différents terrains de la Couronne. Le cas échéant ces petites plantations pourront devenir des centres de distribution pour la propagation éventuelle des meilleures espèces. Les conditions de culture du cocotier, quoiqu'elles se soient améliorées pendant ces vingt dernières années sont loin d'être satisfaisantes. L'exportation du copra a presque doublé du fait d'une culture plus soignée et plus étendue mais il est certain qu'on n'a pas encore suffisamment cultivé et fumé les plantations. Nous disposons de goëmons, de résidus de distilleries et de guano qui ne sont généralement qu'incomplètement utilisés. Quand le millier de noix valait Rs 40 la culture de ce palmier était avantageuse mais le rendement moyen à l'arpent n'étant que de 500 à 5,000 noix il est peut être permis d'estimer qu'actuellement avec un produit valant Rs 20 le millier, 500/o des cocotiers du pays ne produisent aucun revenu. Cette situation est la même aux Antilles et à la Guyane. Il semble qu'il soit désirable d'abandonner ou de détruire les plantations qui produisent moins de 1,000 noix à l'arpent. Un cocotier en bon rapport vaut vingt autres de mauvaise venue. Cela veut dire que vingt arpents plantés en cocotiers bien productifs valent autant que 400 arpents d'arbres plus ou moins improductifs. Le cocotier exigeant individuellement un espace de 625 pieds carrés, c'est un gaspillage de terrain que de le conserver dans les endroits où il est improductif alors qu'on peut le remplacer par d'autres cultures plus avantageuses. Dans de bonnes terres du littoral les cocoteries existantes doivent être maintenues à tout prix, mais dans les plantations de faible rapport sur les montagnes qui ne peuvent être fumées d'une façon économique ni être entretenues le cocotier devra être remplacé par d'autres cultures. Il y a un champ suffisamment grand ici pour le développement des cultures secondaires, à condition cependant que l'on ait toujours en vue les facteurs limitatifs qui régissent la production des denrées agricoles aux Seychelles.

Résumé et conclusion.

L'archipel des Seychelles s'étend sur 96,000 arpents de terre dont 28,000 sont plantés en cocotiers et 9,000 en plantations de toutes sortes, y compris 2,500 arpents de forêts. Il y a bien 35,000 arpents de terre incultivables qui consistent en sommets de montagnes et autres glacis sur les collines et en récifs émergés non recouverts de terre. Les 24,000 arpents qui restent peuvent être adonnés aux cultures nouvelles sans compter une certaine étendue qui deviendra vacante au fur et à mesure que la culture du cocotier sera restreinte dans les limites qui rendent cette culture profitable. Rien n'empêche de cultiver ces terres vacantes en préconisant par exemple 8,000 arpents pour les plantes à parfum, à résine, à épices et pour les plantes médicinales dans les îles granitiques; 4,000 arpents pour les plantes vivrières et 10,000 arpents pour les plantes textiles dans les îles coralliennes. Les 2,000 arpents qui restent devront être réservés pour augmenter les zones forestières notoirement insuffisantes dans la colonie.

Quand il s'est agi il y a 27 ans de planter les caoutchouquiers de Para aux Seychelles avec des semences venant de l'extérieur à grand frais, on a bien vite emblavé 1,100 arpents de 1903 à 1912 dans les parties basses de l'île, alors que cet article valait sur le marché plus de 5/- la livre.

Le même genre d'effort en préconisant d'autres plantes qu'il est maintenant plus facile de se procurer incombe aujourd'hui aux planteurs de la colonie.

P. R. D.

